




	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menu 1 	Karotten-Südkartoffel Suppe (MZ) Vollkornbrot (G1, G2, G3)	4 Weizen-Hackbällchen (G1, EI) Kartoffeln Leipziger allerlei (MZ, G1) (Karotten, Erbsen, Spargel)	Lactosefrei Gemüsepfanne mit Rindfleischstreifen (S, G1) Reis Gurkensalat Joghurt-Dressing (MZ, SN, SD)	2 Kartoffel-Frischkäsetaschen (MZ) mit Sommergemüse (Kohlrabi, Karotten, Brokkoli)	1 Seelachsfilet in Vollkornpanade (G1, F) Kräutersauce (MZ, G1) Reis Blattsalat (SN, SD) Essig-Öl-Dressing
Menu 2	Lactosefrei 1 Hähnchenschnitzel (G1) Kartoffelsalat mit Ei und Gurke (EI, SN) <i>Kartoffeln</i>	Lactosefrei 1 Rindswurst (3,8) Bratkartoffeln Tomatenketchup (11)	Nudel-Schinken-Auflauf mit Ei (Putensschinken) (G1, EI, MZ) Blattsalat Essig-Öl-Dressing (SD, SN)	Lactosefrei 3 Geflügel Cevapcici (EI, G1) Djuvcreis Blattsalat (SN, SD)	Lactosefrei 1 Rinderhacksteak (Rind) Gemüsesalat (SD, SN) Kartoffeln
Menu 3 vegetarisch	Spaghetti (G1) Vegetarische Sauce mit Erbsen, Karotten (MZ, G1) Blattsalat (SN, SD)	Gnocchi Auflauf mit Zucchini, Tomate und Mozzarella (G1, MZ, EI) Blattsalat (SD, SN)	Lactosefrei 1 Gemüse-Knusper-Bagel (G1, G2, EI, S, SE) Kartoffeln Italienisches Gemüse	2 Maultaschen vegetarisch gefüllt (MZ, G1, EI) Käsesahnesauce (G1, MZ, 1) Rohkostsalat (SN, SD)	Selleriecremsuppe (S, MZ) *** Milchreis (MZ) heiße Himbeeren
Desserts	Fruchtjoghurt (MZ)	Stückobst	Heidelbeer - Brombeerquark (MZ)	Stückobst	Vanillepudding (MZ)
Dessert 2	Naturjoghurt (MZ)	Naturjoghurt (MZ)	Naturjoghurt (MZ)	Naturjoghurt (MZ)	Naturjoghurt (MZ)
Bio Menü 	Gemüsesuppe (S) mit 1 vegetarischer Maultasche (G1, EI, MZ) Roggenbrötchen (G1, G2, G3, SO)	Spaghetti (G1) Tomatensauce (G 1) Reibkäse (MZ) Blattsalat (SN, SD) Joghurt-Dressing (MZ, SD)	Rohkost statt Dessert ***** 2 Pfannkuchen (G1, EI, MZ) heiße Kirschen	1 mehliertes Fischfilet (G1, F, MZ) konventioneller Fischfang Kräuterquark (MZ) Kartoffel-Gemüse-Pfanne	Kartoffel- Ei- Pfanne (EI) Rahmspinat (MZ)
Bio Dessert 	Fruchtjoghurt (MZ)	Stückobst	Rohkost	Stückobst	Fruchtquark (MZ)

In unserem Betrieb verarbeiten wir r-astat, urreis und ruisenruchte ausschnieitor aus okoogischem Lanadau

Der Reis ist Parboiled-Reis

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.



DE-OKO-006
DE - HE 10033 - EG

Kennzeichnung von Allergenen: Glutenhaltig, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, G5=Dinkel, G6=Kamut, Krustener, EI = Eier, F = Fisch, Schalenfrüchte, SF=1=Mandeln, SF2=1=Haselnüsse, SF3=Walnüsse, SF4, Käschungnisse, SF5=Pinussamen, SF6=Paranüsse, SF7=Pflanzöl, SF8=Macadamianüsse, EN = Erdnüsse, SO = Soja, MZ = Milch und Lactose, S = Sellerie, SN = Senf, SE = Sesam, SD = Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder 1L, L = Lupine, W = Weizenkleber
Kennzeichnung von Zusatzstoffen: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Geschwefel, 6 = Geschwärz, 7 = Gewürz, 8 = Phosphat, 9 = Nitrat, 10 = Nitrit, 11 = Süßungsmittel, 12 = emulgator Phenylalaninquelle, 13 = koffeinhaltig, 14 = chininhaltig